



**Р.И. Шаззо
В.В. Лисовой
И.М. Тугуз**

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ
И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ
СОЗДАНИЯ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**



Краснодарский научно-исследовательский институт
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Россельхозакадемии

Р.И. Шаззо, В.В. Лисовой, И.М. Тугуз

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ
И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ
СОЗДАНИЯ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Монография

Краснодар
2012

УДК 637.523
ББК 36.92
Ш169

Рецензенты:

*Г.И. Касьянов, доктор технических наук, профессор,
Заслуженный деятель науки РФ;*

О.В. Евдокимова, доктор технических наук, профессор

Шаззо, Рамазан Измаилович.

Ш169 **Теоретическое и экспериментальное обоснование создания мясорастительных вареных колбас функционального назначения** : монография / Р.И. Шаззо, В.В. Лисовой, И.М. Тугуз; Краснодар. науч.-исслед. ин-т хранения и переработки с.-х. продукции. – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2012 – 106 с.

ISBN 978-5-91718-218-6

Теоретически и экспериментально обоснована целесообразность применения БАД из клубней топинамбура, имеющую высокую пищевую ценность и проявляющую физиологически и технологически функциональные свойства, в производстве мясорастительных вареных колбас.

Разработаны рецептуры и технологические режимы производства мясорастительных вареных колбас функционального назначения, потребление которых позволит нормализовать пищевой статус, установлены режимы хранения, сроки годности готовых продуктов. Представлены результаты экономического обоснования эффективности производства мясорастительных вареных колбас с применением БАД из клубней топинамбура.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов и специалистов в области производства пищевых продуктов и студентов учебных заведений пищевого направления.

Ил. 21, Табл. 32, Библиограф.: 138 назв.

ББК 36.92
УДК 637.523

ISBN 978-5-91718-218-6

© Р.И. Шаззо, 2012
© В.В. Лисовой, 2012
© И.М. Тугуз, 2012
© ООО «Издательский Дом – Юг», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| ВВЕДЕНИЕ | 5 |
| 1 АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР | 7 |
| 1.1 Современное состояние производства вареных колбас | 7 |
| 1.2 Теоретические основы разработки мясорастительных вареных колбас функционального назначения | 18 |
| 1.3 Перспективные виды растительного сырья и БАД в технологии мясорастительных колбас | 20 |
| 2 МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ | 25 |
| 2.1 Методы исследования качества, безопасности и пищевой ценности биологически активной добавки | 25 |
| 2.2 Методы исследования технологических свойств БАД и модельных фаршевых систем | 31 |
| 2.3 Методы исследования качества, безопасности и пищевой ценности вареных колбас | 34 |
| 3 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ | 43 |
| 3.1 Экспериментальное обоснование выбора БАД растительного происхождения | 44 |
| 3.1.1 Исследование органолептических и физико-химических показателей качества БАД | 46 |
| 3.1.2 Изучение гигиенических и микробиологических показателей безопасности БАД | 47 |
| 3.1.3 Изучение химического состава и состава физиологически функциональных ингредиентов БАД | 49 |
| 3.2 Исследование технологически функциональных свойств БАД | 55 |
| 3.3 Изучение влияния БАД на технологические свойства модельных фаршевых систем | 59 |

| | |
|---|-----------|
| 4 РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАС | 64 |
| 4.1 Разработка рецептур мясорастительных вареных колбас функционального назначения | 64 |
| 4.2 Совершенствование технологии производства мясорастительных вареных колбас функционального назначения | 67 |
| 4.3 Изучение сохраняемости витаминов в процессе термической обработки батонов мясорастительных вареных колбас | 71 |
| 5 ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ | 74 |
| 5.1 Изучение органолептических и физико-химических показателей качества мясорастительных вареных колбас функционального назначения | 74 |
| 5.2 Изучение гигиенических и микробиологических показателей безопасности мясорастительных вареных колбас функционального назначения | 77 |
| 5.3 Определение гарантийных сроков годности мясорастительных вареных колбас | 80 |
| 5.4 Исследование состава физиологически функциональных ингредиентов разработанных мясорастительных вареных колбас | 83 |
| 6 ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ | 87 |
| Выводы | 91 |
| Список использованных источников | 93 |